

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 231/13)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Peitzer Karpfen»

N.º UE: PGI-DE-02587 de 5.9.2019

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Peitzer Karpfen»

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

La «Peitzer Karpfen» es una carpa espejo de lomo plano con una hilera completa de escamas dorsales desde la cabeza hasta la cola y unas cuantas escamas especulares en la base de las aletas pareadas, el péndulo caudal y el opérculo. Carece de escamas dispersas, o tiene muy pocas. El color va de los tonos amarillos del vientre al verde oliva del lomo. La relación entre la longitud del cuerpo y la altura oscila entre 1:2,5 y 1:3,4. El factor de condición de los peces reproductores se sitúa entre 3,0 y 4,0. Presenta una forma predominantemente alargada.

Su rendimiento cárnico es el siguiente:

- eviscerado, con cabeza: entre el 70 % y el 80 %,
- eviscerado, sin cabeza: entre el 53 % y el 63 %,
- filete con piel: entre el 32 % y el 42 %,
- filete sin piel: entre el 28 % y el 38 %.

Su carne es de color claro a ligeramente rosado, de textura compacta, tierna y poco grasa, con un sabor distintivo típico de la especie y un olor aromático.

La «Peitzer Karpfen» se comercializa viva, sacrificada, eviscerada, cortada o en filetes, o como alimento congelado. También se permite su ahumado; a tal efecto pueden utilizarse también peces que ya hayan sido sometidos al proceso de congelación. Puede ahumarse en caliente o en frío sobre astillas de madera dura previa inmersión del pescado en salmuera. Todos los métodos de preparación y transformación señalados preservan el sabor distintivo característico de la especie.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La base alimentaria de la «Peitzer Karpfen» se compone principalmente de los alimentos naturales presentes en los estanques (zooplancton, fitoplancton, etc.). Esos alimentos determinan su crecimiento en todas las fases de desarrollo y garantizan la calidad de la carne. Se permiten los complementos alimenticios y, a partir de la segunda fase de desarrollo, también se admiten los cereales. Los cereales que se añadan como pienso complementario han de cumplir la normativa nacional aplicable.

Todos los piensos utilizados como complementos han de estar exentos de OMG.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La cría de carpas ha de tener lugar dentro de la zona geográfica definida. La densidad de población debe permitir unas condiciones de cría adecuadas para la especie y la edad, teniendo en cuenta la fase del ciclo de producción. La elección de la densidad de población tiene por objeto alcanzar el crecimiento óptimo en tamaño y número. De conformidad con las directrices de buenas prácticas profesionales, la densidad de población y la alimentación de los peces aseguran un uso extensivo de la nutrición natural disponible en el estanque y, por tanto, avalan la excelente calidad de la carne.

El ciclo de producción de la «Peitzer Karpfen» consta de las siguientes fases: gestión de la población reproductora y certificación de los peces reproductores; reproducción de la población reproductora en estanques artificiales; liberación de los huevos en estanques naturales; cría de alevines; cría de los peces para consumo; vaciado del estanque, y mantenimiento de los peces en estanques naturales o artificiales.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende la siguiente región del Estado federado de Brandeburgo:

- la ciudad de Peitz, en el distrito rural de Spree-Neiße;
- el municipio de Teichland, en el distrito rural de Spree-Neiße;
- el municipio de Kolkwitz, en el distrito rural de Spree-Neiße;
- la ciudad de Lübben, en el distrito rural de Dahme-Spreewald;
- el municipio de Schlepzig, en el distrito rural de Dahme-Spreewald.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

1) *Características específicas de la zona geográfica:*

La solicitud de registro de la IGP «Peitzer Karpfen» se basa en la calidad del producto y su especial renombre. El atractivo específico de la carne de «Peitzer Karpfen» radica en su sabor distintivo y su olor aromático. La producción en la región geográfica se asienta en tradiciones que se remontan a más de cien años, consistentes en la selección y cría combinadas con unas condiciones geográficas y climáticas muy favorables, que garantizan su elevada calidad y constituyen la base de su especial renombre.

La región comprendida en la zona geográfica de la «Peitzer Karpfen» es un centro de la cultura de la pesca en el Estado federado de Brandeburgo. El tamaño y la estructura de las explotaciones acuícolas en estanque conforman el paisaje. La zona geográfica de la «Peitzer Karpfen» destaca por el hecho de que el agua de los canales artificiales desviados del Spree o sus afluentes, como el Hammergraben y el Priorgraben, asegura un suministro de agua estable y de gran calidad durante todo el año. Los estanques de Peitz tienen esencialmente suelos arenosos, calizos, relativamente pobres en nutrientes y poco fangosos. Disponen de una población de microorganismos de buena calidad, aunque no excesivamente abundante. El pH del agua se sitúa entre 7 y 8. Uno de los rasgos distintivos de los estanques de Peitz es que, pese a su tamaño (algunos miden más de 100 hectáreas), tienen una profundidad media de solo 0,9-1,0 m. Los estanques de invernación pueden ser más profundos. La ventaja biológica es que el agua se calienta con rapidez, lo que aumenta la cantidad de alimentos naturales a disposición de las carpas.

Este potencial de calentamiento rápido se ve favorecido por la suavidad de la temperatura media anual de la región, que en el período 1961-1990 alcanzó los 8,9 °C, a saber, 0,7 °C por encima de la media alemana en el mismo período. Estos factores de localización, sumados a las prácticas de cría semiintensiva, garantizan la excepcional calidad de la carne. En cuanto a la evolución de su peso, la «Peitzer Karpfen» suele alcanzar los 25-50 g al año de edad y los 250-500 g a los dos años; por lo general, se comercializa a los tres años de edad con un peso que oscila entre 1,5 y 2,5 kg. Pueden obtenerse especímenes más pesados a los tres años de edad, si han invernado en agua caliente, o de cuatro años o más.

2) *Carácter específico del producto:*

La «Peitzer Karpfen» tiene su origen en una variedad desarrollada por un funcionario llamado Kuhnert a finales del siglo XIX en Peitz y desde entonces se ha mantenido como raza pura.

Es el producto de un cruce entre las especies de Galicia, de Holstein y de Lusacia. Como resultado de este cruce se obtuvo una variedad caracterizada por un rápido crecimiento y una gran resistencia a las enfermedades y a las malas condiciones meteorológicas, con un elevado contenido de carne y un sabor delicioso.

La «Peitzer Karpfen» es una carpa espejo de lomo plano. La forma de su cuerpo, predominantemente alargada, presenta una relación entre longitud y altura de entre 1:2,5 y 1:3,4. Su carne es de color claro a ligeramente rosado, de textura compacta, tierna y poco grasa, con un sabor distintivo típico de la especie y un olor aromático. En cuanto a la evolución de su peso, suele alcanzar los 25-50 g al año de edad y los 250-500 g a los dos años. Por lo general, se comercializa a los tres años de edad con un peso que oscila entre 1,5 y 2,5 kg, y a los cuatro años con un peso de 2,5 kg o más.

3) *Vínculo causal:*

La calidad del producto es el resultado de las fases de producción específicas que se exponen a continuación, las cuales constituyen uno de los rasgos característicos de la «Peitzer Karpfen».

- a) Gestión de las poblaciones reproductoras y certificación de los peces reproductores que presentan las características que mejor se corresponden con las de la «Peitzer Karpfen». Los animales reproductores se mantienen en aguas naturales ricas en nutrientes con el aporte de cereales complementarios para conseguir un desove de calidad especialmente elevada.
- b) Reproducción de los peces reproductores en estanques artificiales, a algunos de los cuales se añade agua caliente. En este último caso, se recurre a la reproducción artificial para optimizar los plazos con el fin de asegurar las mejores condiciones al liberar los huevos. Aquí tienen lugar la fase de embriones con ojos y la de saco vitelino.
- c) Liberación de los huevos en estanques naturales. Los huevos se liberan en estanques naturales en medio de la fase de saco vitelino para que se adapten al alimento natural. Al término de la fase de saco vitelino, los huevos se alimentan casi en su totalidad de alimentos naturales.
- d) Cría de alevines: desarrollo hasta el primer año de edad en estanques de cría natural. Los peces de entre uno y dos años de edad con un peso medio de 25-50 g se retiran de los estanques de cría. A continuación, los peces invernan en los estanques naturales o se trasladan a estanques de cría artificial, a los que se añade agua caliente, para que prosigan su crecimiento.

Los peces de entre dos y tres años de edad se crían tradicionalmente en los estanques naturales o en estanques artificiales de agua caliente.

- e) Cría de los peces para consumo en estanques naturales de crecimiento hasta los tres años y más. Suele añadirse agua dulce a los estanques cuando son retirados los peces.
- f) Mantenimiento de los peces en estanques naturales o artificiales, añadiendo agua dulce y, en su caso, oxígeno (durante al menos cinco días), de tal modo que el aroma típicamente puro que caracteriza a la «Peitzer Karpfen» alcance su intensidad máxima.

El mantenimiento de la línea genética original se basa fundamentalmente en el factor humano, gracias a una política de recursos humanos con visión de futuro y a la contratación a largo plazo de la próxima generación, que permiten preservar y transmitir los conocimientos técnicos fruto de una tradición centenaria. El hecho de que las distintas etapas sean ejecutadas por expertos garantiza que, al final del proceso, el producto alcance una calidad única y la carne tenga su sabor distintivo y su olor aromático.

La especial notoriedad del producto es el resultado de una larga tradición de más de cien años, tal como demuestra la designación de la industria como proveedora de la Corte Real prusiana, y de su excepcional visibilidad en el sector alimentario correspondiente.

La «Peitzer Karpfen» ocupa en la actualidad una posición destacada en el mercado alemán. Una de cada veinte carpas producidas en Alemania procede de la zona geográfica definida. Su calidad radica en una tradición de más de cien años y en la cuidadosa selección desde entonces de especímenes de reproducción sanos y vigorosos. Al efectuar la selección, se presta atención a las características típicas del producto, como la buena altura de los especímenes, la estructura de la carne y la proporción de carne y espinas. Al mismo tiempo se evita el cruce con otras variedades de carpa para preservar estas características típicas. De este modo, unas condiciones geográficas y climáticas muy favorables (con abundante entrada de agua del Spree, unos suelos arenosos y pobres en nutrientes y unas aguas poco fangosas y poco profundas) han permitido desarrollar la excepcional calidad de la «Peitzer Karpfen». El personal experimentado selecciona continuamente los especímenes más sanos y fuertes para la reproducción, lo que evita la merma de calidad del producto, garantizando, por el contrario, la uniformidad de su elevada calidad y el sabor único de la carne. Esto se confirma en la percepción de los consumidores y se traduce en un aumento del volumen de mercado y de la reputación del producto. La «Peitzer Karpfen» ha obtenido varios premios y galardones destacados, entre los que figuran los siguientes:

- 1897: premio de la ciudad de Hamburgo y medalla de oro
- 1898: premio principal en Dresde
- 1901: campeona en la exposición sobre pesca de Danzig
- 1904: principal galardón y primer premio en la exposición sobre pesca de la Sociedad Agrícola Alemana en Danzig
- 1906: premio en la exposición sobre pesca de Berlín
- 1964: premio en la 12.ª feria agrícola de Leipzig-Markleeberg.

Gracias a la calidad de la «Peitzer Karpfen» y a la gran fiabilidad de su producción, la industria de la acuicultura de estanque se convirtió en proveedora de la Corte Real prusiana. Incluso la fama y la importancia de la subasta de la carpa de Cottbus, que durante más de cincuenta años fue el centro del comercio de carpas en Europa Central, están asociadas en su origen a la calidad y la reputación de la «Peitzer Karpfen». Además, la región de Peitz ejerció de abanderada de la cría de carpas durante la época de la República Democrática Alemana. Sirva como ejemplo el hecho de que la «Peitzer Karpfen» incluso se exportaba a Berlín Oeste.

La región de los estanques de Peitz, con una superficie de más de 1 000 hectáreas, es una de las mayores de Europa. La «Peitzer Karpfen» es muy popular en Alemania y se distribuye por todo el territorio nacional. Cada año se crían y capturan más de 500 toneladas de carpas de esta variedad. Esto solo es posible en esta zona geográfica definida, donde el Spree y sus afluentes garantizan un suministro de agua estable. Sobre todo en los años de sequía, cuando otras regiones se enfrentan a bajos niveles de agua, la entrada de agua dulce procedente del Spree impide que aumenten la vegetación y los lodos bajo la superficie, lo que repercutiría negativamente en la carne de las carpas de la región. Las carpas criadas en otras regiones tienen un sabor a fango más marcado. La carne de «Peitzer Karpfen», en cambio, mantiene su excelente sabor, lo que redundará en su gran calidad y reputación.

Los medios de comunicación mencionan con frecuencia la «Peitzer Karpfen». Los canales de televisión ARD y WDR han dedicado a la «Peitzer Karpfen» un reportaje completo. El periódico *Lausitzer Rundschau* publicó un artículo sobre el estado de la «Peitzer Karpfen» con motivo de la feria internacional del pescado de 2014.

Numerosas exposiciones y actos informativos mencionan periódicamente la «Peitzer Karpfen». El vaciado anual de los estanques en el período comprendido entre septiembre y noviembre está marcado por una celebración que cuenta con miles de visitantes que disfrutan de la exhibición de pesca en Peitz. La ciudad de Peitz celebra un festival de pescadores en el segundo fin de semana de agosto que atrae a numerosos visitantes de diversos lugares. El período comprendido entre Navidad y Año Nuevo atrae principalmente a clientes de Berlín y Cottbus, que soportan con paciencia largas colas ante los mostradores de venta. El pescado fresco se vende a clientes en lo que se conoce como la «ruta de la Peitzer Karpfen», que se extiende desde la ciudad de Königs Wusterhausen, cerca de Berlín, hasta la ciudad sajona de Hoyerswerda. Las excursiones guiadas por los estanques ofrecen una visión general del variado hábitat y de la práctica de la acuicultura. Un sendero natural de 2,3 km que atraviesa la zona de los estanques proporciona información sobre el paisaje de los estanques de Peitz a lo largo de la historia y en la actualidad a través de letreros y carteles de actividades. La idílica región cuenta también con rutas nacionales y regionales de ciclismo y senderismo muy conocidas. En 2006 abrió sus puertas un museo de pesca especialmente dedicado a la «Peitzer Karpfen», financiado en parte por la UE. La televisión cubrió a nivel nacional la inauguración del museo, que tiene una variedad de exposiciones y explica la evolución histórica de la industria pesquera en los estanques de Peitz hasta la actualidad.

Pueden consultarse recetas de «Peitzer Karpfen» en las bases de datos de recetas en internet, y en Amazon está a la venta un pequeño libro de cocina dedicado a ella. Las guías de viaje hacen referencia a esta especialidad gastronómica. Ronny Pietzner, chef del hotel de cinco estrellas Grand Elysee Hamburg, incluyó en su libro de cocina una de sus recetas favoritas de «Peitzer Karpfen».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41757>
